



Déjeuner - Semaine du 13-05-2024 au 17-05-2024		Goûter 100%	
Lun.	Velouté d'asperges froid ⁷ Sauté de porc à la diable ^{1 8 9 10 11 12} (<i>Poêlée quinoa aux légumes</i>) ^{1 8} Petits pois carottes ^{1 7 8 9 10 11} Comté AOP ⁷ Pomme cuite aux amandes ⁸	Cake aux pépites de chocolat ^{1 3 7} Pomme	
Mar.	Oeuf dur vinaigrette ^{1 3 8 9 10 11 12} Tarte Provençale ^{1 2 3 4 7 9 10 14} Salade verte ^{1 8 9 10 11 12} Tomme AB ⁷ Pamplemousse	Chocologne au Lait ^{1 5 6 7 8 11} Purée pommes bananes	
Mer.	Choux fleurs en salade ^{1 8 9 10 11 12} Poulet rôti ^{1 8 9 10 11 12} Gratin dauphinois ^{1 7 8 9 10 11} Yaourt brassé à la cerise ⁷ Pomme	Pain & confiture d'abricots ¹ Purée de pommes-poires en coupelle	
Jeu.	Carottes râpées à la ciboulette ^{1 8 9 10 11 12} Roastbeef ^{1 8 9 10 11} Haricots verts à l'échalote ^{1 7 8 9 10 11} Gouda ⁷ Semoule au lait ^{1 7}	Croissant ^{1 3 6 7 8 11} Jus de pommes	
Ven.	Courgettes râpées au citron ^{1 8 9 10 11} Spaghetti** aux fruits de mer et poisson ^{1 4 8 9 10 11 14} Brie AOP ⁷ Banane	Pain & confiture de fraise ¹ Lait ⁷	

Cuisiné sur place à base de produits bruts et frais

Cuisiné sur place à partir de produits nature surgelés

Terroirs Hauts-de-France Fermier

Agriculture Biologique

Cuisiné sur place à partir de produits bruts en conserve

Cuisiné sur place à base de produits déshydratés

Label Rouge 100% végétarien

* au moins 1 ingrédient Bio

Plat non cuisiné sur place (usine, cuisine centrale, liaison froide, ...)

Produit artisanal dont la recette émane de la Caisse des Ecoles du 5ème

Pêche Française

aide UE à destination des écoles

Les déjeuners sont cuisinés sur place, avec des produits de proximité et de grande qualité, et servis en liaison chaude.

Le pain accompagnant les repas est BIO. Tous nos produits sont garantis sans OGM ni huile de palme.

Toutes les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten¹, Crustacés², Oeufs³, Poissons⁴, Arachides⁵, Soja⁶, Lait⁷, Fruits à coques⁸, Céleri⁹, Moutarde¹⁰, Graines de sésame¹¹, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/l¹², Lupin¹³, Mollusques¹⁴